



DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

CAJA MEDIANA 1 mango, con RECUBRIMIENTO ANTIADHERENTE PROFESIONAL KERA STONE-PROFI GRANITE , Serie 2800, GAMA COMPLETA con diámetro de 160 mm a 280 mm:

- **línea profesional en aluminio 99% puro - 3 mm de espesor ;**
- interior realizado con **revestimiento antiadherente profesional KERA STONE-PROFI GRANITE de alta calidad;**
- acabado exterior en **aluminio satinado ;**
- **fondo constante de alto espesor (3 mm) para una excelente distribución y mantenimiento del calor ;**
- **planitud del fondo** obtenida cuando se alcanza la temperatura de cocción para una **total adherencia a la** superficie de cocción;
- **Mango profesional en acero inoxidable con nervadura reforzada , en tubular** para reducir la transmisión de calor, 'full grip'.

MARCA CE
HECHO EN ITALIA

MODELOS DISPONIBLES

MRN-122945



Ballarini Professionale - CACEROLA MEDIANA 1 mango de Aluminio ANTIADHERENTE Serie 2800

Entrega d 4 a 9 días

CACEROLA MEDIA 1 mango, con revestimiento profesional ANTIADHERENTE DE GRANITO KERA STONE-PROFI DE ALTA CALIDAD, SERIE 2800, en aleación de ALUMINIO, diámetro mm.160, alto mm.85

MRN-122946



Ballarini Professionale - CACEROLA MEDIANA 1 mango de Aluminio ANTIADHERENTE Serie 2800

Entrega d 4 a 9 días

CACEROLA MEDIA 1 asa, con revestimiento profesional ANTIADHERENTE DE ALTA CALIDAD KERA STONE-PROFI GRANITO, SERIE 2800, en aleación de ALUMINIO, diámetro 200 mm, altura 115 mm

MRN-122947



Ballarini Professionale - CACEROLA MEDIANA 1 asa de Aluminio ANTIADHERENTE Serie 2800

Entrega d 4 a 9 días

CACEROLA MEDIA 1 mango, con revestimiento profesional ANTIADHERENTE DE GRANITO KERA STONE-PROFI DE ALTA CALIDAD, SERIE 2800, en aleación de ALUMINIO, diámetro mm.240, alto mm.135



Finitura esterna
Alluminio satinato

Spessore costante
3.0 mm

Rivestimento
interno



Fondo

Fondo ad alto spessore costante per un'ottima distribuzione e mantenimento del calore. Pianarità ottenuta al raggiungimento della temperatura di cottura per una completa aderenza al piano di cottura

Manicatura

Manicatura professionale in acciaio inox a nervatura rinforzata, in tubolare per ridurre la trasmissione del calore, "a piena presa"



TECHNOCHEF.IT